



ESCOLA PROFISSIONAL ALVITO

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DE
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO**

**CURSO TÉCNICO
DE
COZINHA / PASTELARIA**



EPALVITO

ÍNDICE

CAPÍTULO I.....	3
ENQUADRAMENTO.....	3
CAPÍTULO II.....	3
SELEÇÃO DO LOCAL DE REALIZAÇÃO DA FCT	3
CAPÍTULO III.....	3
RELATÓRIO DA FCT	3
CAPÍTULO IV	3
AVALIAÇÃO	3
CAPÍTULO IV	4
NOTA FINAL DA FCT.....	4
ANEXOS.....	5
ANEXO 1 – GRELHA GERAL DE AVALIAÇÃO DA FCT	5
ANEXO 2 – GRELHA DE AVALIAÇÃO DO MOMENTO X DA FCT	6
ANEXO 3 – GRELHA DE AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE FCT.....	7



EPALVITO

CAPÍTULO I

ENQUADRAMENTO

Com base no regulamento geral da Formação em Contexto de Trabalho, abreviadamente designada por FCT, que estabelece os princípios gerais orientadores e enquadradores da FCT, define-se o regulamento específico para o curso de Técnico de Restauração, variantes: Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, criado pela Portaria nº 1319/2006 de 23 novembro e posteriormente pela Declaração de Retificação nº 6/2007 de 18 de janeiro.

CAPÍTULO II

SELEÇÃO DO LOCAL DE REALIZAÇÃO DA FCT

A seleção do local onde se vai realizar a FCT, obedece à seguinte hierarquia:

- a) Escolha do local de realização de FCT pelo aluno ou, caso não exista proposta por parte do mesmo, sugestão do Professor Orientador que deve reunir o consenso do aluno. Caso existam vários alunos com interesse no mesmo local de FCT, é sempre a melhor nota média alcançada nos módulos já realizados, que determina o candidato escolhido.
- b) Parecer favorável por parte do Coordenador de FCT, Conselho de Turma e Direção Técnico-Pedagógica.

CAPÍTULO III

RELATÓRIO DA FCT

- a) O relatório da FCT é um documento único, a ser elaborado no final de todos os momentos da FCT.
- b) O relatório da FCT é constituído pelos seguintes itens: caracterização da(s) empresa(s)/instituição(ões); atividades realizadas; pontos fortes da unidade e propostas de melhoria.
- c) O prazo de entrega é de três dias úteis após a conclusão do último momento de FCT.

CAPÍTULO IV

AVALIAÇÃO

- a) Cada momento da FCT deve ser avaliado pelo Monitor da Instituição / Empresa em articulação com o Coordenador de FCT designado pela escola.
- b) O relatório de FCT tem um peso na avaliação final de 10%.
- c) Os vários momentos de FCT têm um peso na avaliação final de 90%. Cada momento da FCT tem um peso na nota proporcional ao número de horas.



EPALVITO

CAPÍTULO IV

NOTA FINAL DA FCT

1. A nota final da FCT será registada em pauta e resultará da aplicação da seguinte fórmula:

$$CF = (((M1 \times P1) + (M2 \times P2) + (\dots \times \dots) + (Mn \times Pn)) \times 0,9) + (RFCT \times 0,1)$$

CF = Classificação final da FCT

M1 = Classificação obtida no 1º momento de FCT

P1 = Número de horas realizadas no 1º momento de FCT a dividir pelo total de horas da FCT

M2 = Classificação obtida no 2º momento de FCT

P2 = Número de horas realizadas no 2º momento de FCT a dividir pelo total de horas da FCT

Mn = Classificação obtida no momento de FCT

Pn = Número de horas realizadas no momento de FCT a dividir pelo total de horas da FCT

Alvito, 25 de fevereiro de 2016

O Diretor Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)

